



780™

Manuel d'utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions



Vita-Mix Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 États-Unis 1
800 848-2649/ 1 440 235-4840
vitamix.com

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières.....	22
Symboles.....	23
Avant de Commencer.....	23
Consignes de Sécurité Importantes.....	24
Pièces et Caractéristiques	26
Tableau de Commande	28
À Propos des Couteaux.....	29
Pilon.....	30
Comment Utiliser le Pilon	31
Conseils pour le Réglage des Vitesses	32
Mode d'Emploi	33
Entretien et Nettoyage	35
Assistance Technique et Enregistrement.....	37
Garantie	38
Caractéristiques Techniques.....	40

SYMBÔLES



Avertissement



Attention



Risque de décharge électrique



Température élevée lors du mélange de liquides chauds



N'insérez rien dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche



Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer ou de manipuler des pièces mobiles



Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient.



Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place



Lisez et comprenez le manuel d'utilisation



N'immergez pas l'appareil

(I)/(O) On/Off (Marche/Arrêt)

AVANT DE COMMENCER

Félicitations!

Vous êtes sur le point de constater combien une alimentation saine peut être rapide, simple et délicieuse!

Avant la première utilisation :

1. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité, tous les avertissements et tout le matériel didactique se trouvant dans ce guide.
2. Placez votre appareil Vitamix sur une surface plane et sèche.
3. Retirez soigneusement l'attache de câble du cordon d'alimentation.
4. Assurez-vous que l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est réglé sur Off (Arrêt). Branchez l'appareil dans une tension appropriée et prise électrique mise à la terre.
5. Suivez les instructions de nettoyage à la page 35 pour préparer votre appareil à sa première utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix, des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.


LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas utiliser mélangeur pour un usage autre que prévu.
3. Non destiné à l'usage ou à proximité des enfants ou des personnes ayant des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances physiques, sensorielles, mentales réduites ou. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes invalides. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le mélangeur.
4. ATTENTION: Pour éviter toute mise en route accidentelle, éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
5. ATTENTION: Afin d'éviter un risque dû à la remise à zéro intempestive du coupe-circuit thermique, ce mélangeur ne doit pas être alimenté à travers un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou connectée à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le utilitaire.
6. Pour prévenir risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
8. Toujours vérifier que le mélangeur est hors tension avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteindre le mélangeur, puis retirer la fiche de la prise murale.
9. Icônes et des chiffres lumineux sur le panneau de commande indique prêt à fonctionner. Éviter tout contact accidentel avec l'écran tactile.
10. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
11. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage est requis(e). Si l'achat a eu lieu dans un pays autre que le Canada ou les É.-U., communiquez avec le détaillant Vitamix de votre région.
12. Altération ou la modification d'une partie quelconque du mélangeur, y compris l'utilisation de toute partie ou des parties qui ne sont pas des pièces d'origine autorisées Vitamix, peut provoquer un incendie, un choc électrique, ou de blessure et peut annuler la garantie.
13. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocal de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
16. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
17. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur Vitamix ne fonctionne pas.
18. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.
19. Les lames sont tranchantes. Nettoyer autour de l'ensemble de la lame dans le récipient avec un soin extrême pour éviter les blessures. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais un ensemble de lames sur la base du moteur à moins assemblé au récipient Vitamix.
20. Il faut prendre soin lors de la manipulation des lames tranchantes, vider le conteneur et pendant le nettoyage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

21. Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux et le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage le mélangeur et causer des blessures.
22. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
23. Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.
24. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse, à la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
25. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut causer une surchauffe.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



⚠ AVERTISSEMENT		
	<p>Pour éviter les blessures</p> <p>Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation.</p>	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT		
	<p>Risque de décharge électrique</p> <p>Utilisez seulement une prise mise à la terre.</p> <p>N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre.</p> <p>N'UTILISEZ PAS d'adaptateur.</p> <p>N'UTILISEZ PAS de rallonge.</p> <p>Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</p> <p>Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</p>	

AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) : L'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt ou d'alimentation) (I/O) se trouve sur le côté droit du socle-moteur de l'appareil. L'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) contrôle l'alimentation de l'appareil.

2 Tableau de commande : Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section « Tableau de commande » à la page 28.



ATTENTION : Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section « Pilon » à la page 30.

3 Récipient de 64 oz (2 L) avec couvercle en deux parties :

- Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.
- Les onces, les millilitres et les tasses sont clairement indiqués.
- Insérez le bouchon dans le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire.
- Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

4 Pilon : L'utilisation du pilon assure la circulation en empêchant la formation de bulles d'air pendant le mélange.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

NE METTEZ JAMAIS la main dans le récipient quand l'appareil est en marche.



Pour verrouiller le couvercle en place : Placez le couvercle sur le récipient en vous assurant que les rabats du couvercle sont à mi-chemin entre le bec et la poignée. Poussez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le couvercle doit toujours être bien fixé lorsque l'appareil fonctionne, en particulier quand des liquides chauds pouvant provoquer des brûlures s'y trouvent. **Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.**

Pour retirer le couvercle : Soulevez un rabat du couvercle tout en tenant le récipient fermement.

Pour retirer le bouchon du couvercle : Tournez le bouchon du couvercle dans le sens antihoraire, de la position « verrouillée » à la position « déverrouillée », et soulevez-le.

Cordon d'alimentation : Votre appareil est muni d'un long cordon d'alimentation. Rangez soigneusement la partie inutilisée sous l'appareil. Des dispositifs de retenue de cordon en plastique retiennent le cordon. Ils sont flexibles et reviennent à leur position après que le cordon en a été tiré.

Le moteur de votre mélangeur Vitamix est doté d'une protection contre les surchauffes lorsqu'il est utilisé. Cette fonction éteindra le moteur. Il est possible qu'une légère odeur se dégage du moteur. Si le moteur s'arrête parce qu'il a surchauffé au cours d'un mélange, laissez l'appareil refroidir de 20 à 45 minutes avant de commencer un autre cycle de mélange.

Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre appareil Vitamix :

- Pour apprendre à utiliser l'appareil, ne préparez que des recettes Vitamix.
- Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes.
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et garder les ingrédients en mouvement autour des couteaux et dans ceux-ci.

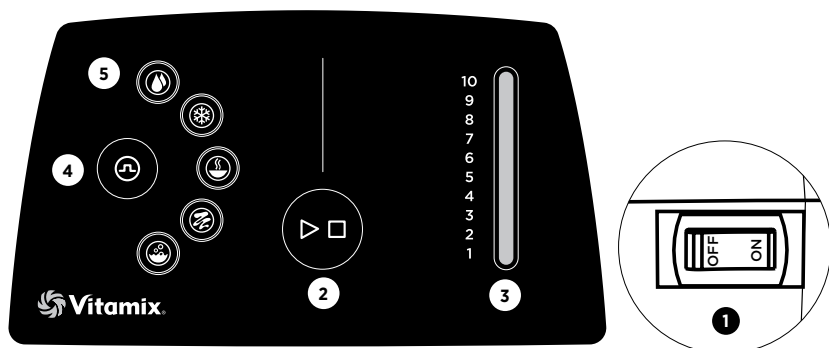
Feux clignotants sur le panneau de configuration :

Si vous voyez le pous, LED 1 et 10 clignotent rapidement, matériau repose sur une zone tactile, provoquant la condition. Alimenter le mélangeur hors tension (On / Off), débranchez le mélangeur et nettoyez le matériau hors du panneau de contrôle. Après le nettoyage est terminé, branchez le mélangeur et le rallumer (On / Off) pour continuer l'assemblage.

Continu maximum Durée:

Le temps maximum autorisé de l'exécution continue du mélangeur est de 10 minutes. Le mélangeur va fermer après 10 minutes d'utilisation continue.

TABLEAU DE COMMANDE



1 Interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) :

L'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) contrôle l'alimentation au socle-moteur de l'appareil. L'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) est situé sur le côté droit du socle-moteur l'appareil.

Mettez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) sur la position Off (Arrêt) (O) :

- après chaque utilisation
- pendant la nuit
- lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

Si l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) est mis à la position Off (Arrêt) (O) pour arrêter un programme en milieu de cycle, attendez 30 secondes que le courant soit rétabli et que la minuterie soit réinitialisée avant de mettre l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I/O) sur la position On (Marche) (I).

2 Start (▷)/Stop (◻) (Marche/Arrêt) :

Vous pouvez interrompre le mélange en appuyant sur l'interrupteur Start (▷)/Stop (◻) (Marche/Arrêt) à tout moment.

Le mélangeur passera en mode Veille si le panneau de commande n'est pas utilisé après un certain temps (après 30 secondes). Pour quitter le mode Veille, appuyez sur n'importe quel bouton : Start (▷)/Stop (◻) (Marche/Arrêt), l'un des programmes ou une vitesse sur le sélecteur de vitesse variable.

3 Sélecteur de vitesse variable :

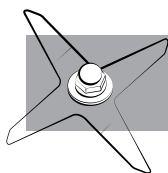
Le sélecteur de vitesse variable est utilisé pour sélectionner une vitesse entre 1 (basse) et 10 (haute).

4 Impulsion (⚡) :

L'appareil mélangera à 50 % de la puissance maximale lorsque vous appuyez sur ce bouton.

5 Programmes :

Appuyez sur le bouton d'un programme pour sélectionner un programme pour les boissons fouettées (☹), les desserts glacés (⊗), les soupes (☺), les purées (⊗) ou le cycle de nettoyage (⚙).



À PROPOS DES COUTEAUX

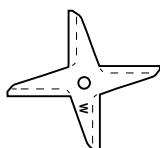
L'appareil Vitamix de base est vendu avec le récipient pour couteau humide. Le couteau est identifié par un « W » (première lettre du mot anglais « wet » qui signifie « humide »). Ce couteau est utilisé pour la plupart de vos recettes. Des récipients supplémentaires avec un couteau à lames humides ou sèches peuvent être achetés séparément.

⚠ AVERTISSEMENT

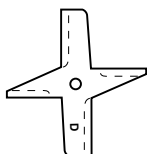


Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

NE METTEZ JAMAIS la main dans le récipient quand l'appareil est en marche.



Récipient pour couteau humide : Conçu pour mélanger des liquides, y compris les jus, les préparations glacées, les sauces, les soupes, les purées et les pâtes à frire, de même que pour hacher les ingrédients humides. Les couteaux humides peuvent également mouler le grain et pétrir la pâte, mais ils ne sont pas aussi efficaces que les couteaux secs pour cette application. Consultez les instructions pour l'utilisation du récipient sec.



Récipient pour couteau sec : Ces couteaux sont clairement marqués d'un « D » (première lettre du mot anglais « dry » qui signifie « sec ») et ils sont spécialement conçus pour mouler les ingrédients secs tels que les grains, les céréales et le café. Ils servent également à pétrir la pâte à pain. Les couteaux secs NE peuvent PAS mélanger efficacement les liquides. **Si vous broyez des herbes régulièrement, vous pourriez songer à acheter un récipient pour couteau sec séparément.**

⚠ ATTENTION



Les pièces mobiles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée.

NE TOUCHEZ PAS ces pièces.



PILON

⚠ ATTENTION




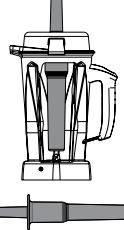
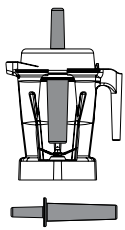
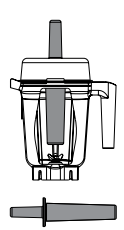

Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.

Comment déterminer quel pilon peut être utilisé avec votre récipient

Avant d'utiliser un pilon pendant le processus de mélange, assurez-vous qu'il s'agit bel et bien du pilon approprié. **Si le pilon a été fourni avec votre appareil et votre récipient, il s'agit du pilon approprié pour ce récipient.** Si le pilon n'a pas été fourni avec votre récipient, ou si vous voulez savoir si un pilon que vous avez déjà peut être utilisé avec votre nouveau récipient, veuillez comparer votre récipient avec les récipients de l'illustration ci-dessous afin de trouver le pilon correspondant.

1. Placez le couvercle sur un récipient vide.
2. Enlevez le bouchon du couvercle et insérez le pilon. Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture. Il ne doit pas toucher aux couteaux, peu importe la façon dont vous le déplacez à l'intérieur du récipient.
3. Inspectez visuellement : **SI LE PILON TOUCHE LES COUTEAUX LORSQU'IL EST DANS UN CERTAIN ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIENT.**
4. Si vous n'avez pas le bon pilon pour votre récipient, contactez le service à la clientèle résidentielle Vitamix au +1 800 848-2649 ou au +1 440 235-4840.

 <p>64 oz. / 2,0 L (PETIT)</p>	 <p>64 oz / 2,0 L (GRAND)</p>	 <p>48 oz / 1,4 L</p>	 <p>32 oz / 0,9 L</p>	
<p>Le petit récipient de 64 oz (2 L) utilise un pilon mesurant environ 11 po (28 cm) de long.</p>	<p>Le grand récipient de 64 oz (2 L) utilise un pilon mesurant environ 12-½ po (31,8 cm) de long.</p>	<p>Les récipients de 48 oz (1,4 L) et 32 oz (0,9 L) utilisent un pilon mesurant environ 9-¾ po (24,8 cm) de long.</p>		<p>Aucun pilon sans cran de sécurité ne doit être utilisé, quel que soit le récipient.</p>

COMMENT UTILISER LE PILON

⚠ AVERTISSEMENT



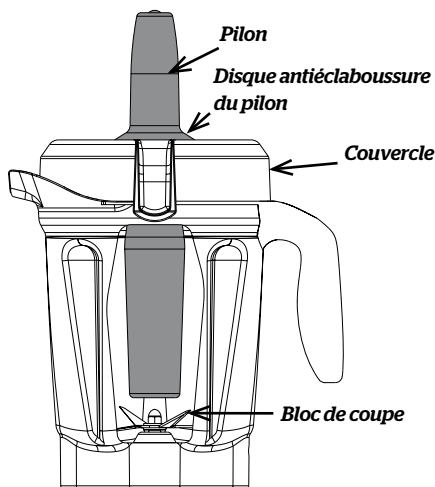
Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

- **GARDEZ TOUJOURS** les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.
- Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.



IMPORTANT!

- Lorsque le couvercle est correctement fixé en position verrouillée, le disque antiéclaboussure (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'UTILISEZ PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Il se peut que le fait de tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.



CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DES VITESSES

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1 lorsque des liquides chauds sont mélangés.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

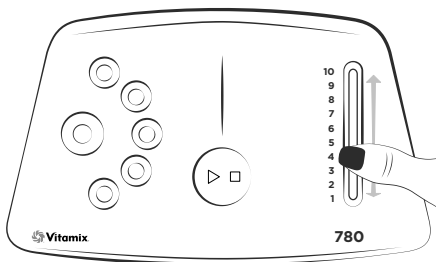
Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, verrouillez bien le couvercle et le bouchon du couvercle en place avant de faire fonctionner l'appareil.

Mettez toujours l'appareil en marche à la position variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.



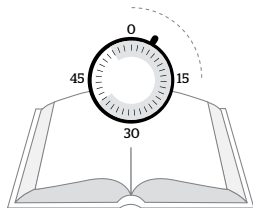
Utilisation de la vitesse variable

1. Pour sélectionner une vitesse, appuyez sur le sélecteur de vitesse variable jusqu'à ce que le chiffre voulu s'allume.
2. Faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer la vitesse du mélangeur (1 correspond à une vitesse basse et 10 à une vitesse haute). Lorsque la vitesse change, le chiffre correspondant s'allume.
3. Remplacez le sélecteur de vitesse variable sur 1 à la fin du cycle de mélange, appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt) pour arrêter complètement la rotation du couteau.



Utilisez le réglage le plus élevé indiqué dans la recette pendant autant de temps de traitement que possible pour préparer les boissons fouettées, soupes, laits frappés, préparations glacées, purées, beurres de noix et pour moulinier les grains. Les temps de mélange seront généralement de moins d'une minute (la plupart seront de moins de 30 secondes).

Mélanger trop longtemps à un réglage de vitesse trop bas peut faire surchauffer l'appareil et provoquer l'arrêt de ce dernier par la protection automatique contre les surcharges. Mélanger à une vitesse plus élevée permet d'exploiter au maximum le ventilateur de refroidissement du moteur pour éviter la surchauffe.



Programmes

Votre mélangeur est doté de programmes pour les boissons fouettées (☉), les desserts glacés (☼), les soupes (☽), les purées (☿) ou le cycle de nettoyage (☾). La vitesse de rotation du couteau peut changer en cours de programme. Laissez le mélangeur finir son cycle. Les couteaux arrêteront automatiquement de tourner à la fin du programme.

MODE D'EMPLOI

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1 lorsque des liquides chauds sont mélangés.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, verrouillez bien le couvercle et le bouchon du couvercle en place avant de faire fonctionner l'appareil.

Mettez toujours l'appareil en marche à la position variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.



Lors des premières utilisations de votre mélangeur, il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage pendant le rodage du moteur. Cette odeur est tout à fait normale et se dissipera rapidement.

Récipient pour couteau humide

Le récipient pour couteau humide est conçu pour le traitement de liquides, y compris les jus, préparations glacées, sauces, soupes, purées et pâtes.

1. Remplissez le récipient avant de le placer sur le socle-moteur. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis continuez avec les aliments solides et finalement la glace.
2. Fixez solidement le couvercle en 2 parties. Mettez toujours en place les deux pièces du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf si le pilon est inséré dans l'ouverture du bouchon du couvercle). Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé, particulièrement lorsque vous mélangez des ingrédients chauds.

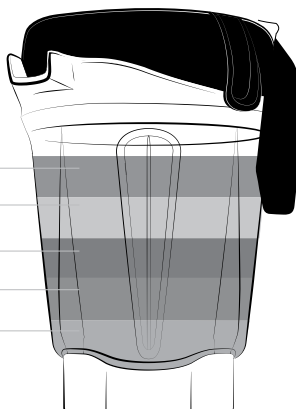
***Glace et ingrédients
surgelés***

Fruits et légumes

Légumes-feuilles

Ingrédients secs

Liquides



3. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient pour couteau humide sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle moteur sans que le récipient soit bien en place.
4. Pour commencer, assurez-vous que l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est sur la position On (Marche) (I).

MODE D'EMPLOI

5. Appuyez sur le sélecteur de vitesse variable ou appuyez sur un programme jusqu'à ce qu'il s'allume.
6. Mettez les couteaux en marche en appuyant sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt). Votre récipient se déplacera et s'alignera par lui-même. Suivez la recette et réglez la vitesse variable au besoin.
7. Si le mélange cesse de circuler, insérez le pilon dans l'orifice du couvercle et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que la bulle soit libérée et que les couteaux fassent circuler les ingrédients. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager la bulle d'air des couteaux. Remettez le récipient sur le socle-moteur, replacez le couvercle et continuez à mélanger.
8. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, comptez le temps de mélange avec soin pour éviter de trop mélanger les aliments.
9. Laissez le programme se terminer. La rotation du couteau s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Si vous utilisez la vitesse variable, retournez à la vitesse 1. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
10. Attendez que les couteaux soient complètement immobilisés pour retirer le couvercle ou soulever le récipient du socle-moteur.

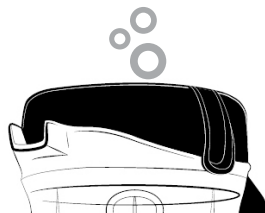
Récipient pour couteau sec

Si vous avez acheté un récipient pour couteau sec, celui-ci doit être utilisé uniquement pour les ingrédients durs et secs comme les grains et pour pétrir la pâte.

1. Remplissez le récipient avant de le placer sur le socle-moteur.
2. Fixez solidement le couvercle en 2 parties. Mettez toujours en place les deux pièces du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf si le pilon est inséré dans l'ouverture du bouchon du couvercle).
3. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient pour couteau sec sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle moteur sans que le récipient soit bien en place.
4. Pour commencer, assurez-vous que l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est sur la position On (Marche) (I).
5. Appuyez sur le sélecteur de vitesse variable ou appuyez sur un programme jusqu'à ce qu'il s'allume.
6. Mettez les couteaux en marche en appuyant sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt). Votre récipient se déplacera et s'alignera par lui-même. Suivez la recette et réglez la vitesse variable au besoin.
7. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, comptez le temps de mélange avec soin pour éviter de trop mélanger les aliments.
8. Laissez le programme se terminer. La rotation du couteau s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Si vous utilisez la vitesse variable, retournez à la vitesse 1. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
9. Attendez que les couteaux soient complètement immobilisés pour retirer le couvercle ou soulever le récipient du socle-moteur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Suivez les étapes décrites à la section « Nettoyage normal » ci-dessous pour préparer votre nouvel appareil à sa première utilisation. Ces étapes permettront de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.



1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle liquide dans le récipient.
2. Enclenchez ou enfoncez le couvercle en deux parties au complet dans la position verrouillée.
3. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Placez le sélecteur de vitesse variable sur 1.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - c. Augmentez lentement la vitesse variable à 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Réduisez le sélecteur de vitesse variable sur 1. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - Programme :
 - a. Appuyez sur l'icône du programme de nettoyage (☺) jusqu'à ce qu'il s'allume.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - c. Laissez le programme se terminer.
4. Rincez et égouttez le récipient.

Pour désinfecter

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez le récipient à moitié d'eau et ajoutez 1 ½ cuillerée à thé d'eau de Javel.
3. Enclenchez ou enfoncez le couvercle en deux parties au complet dans la position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Placez le sélecteur de vitesse variable sur 1.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - c. Augmentez lentement la vitesse variable à 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Réduisez le sélecteur de vitesse variable sur 1. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - Programme :
 - a. Appuyez sur l'icône du programme de nettoyage (☺) jusqu'à ce qu'il s'allume.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Start (▶)/Stop (◻) (Marche/Arrêt).
 - c. Laissez le programme se terminer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5. Laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
6. Videz le récipient du mélange contenant de l'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air.
7. Ne rincez pas le récipient après la désinfection.

⚠ WARNING



Pour éviter les blessures et les dommages.

Pour éviter toute mise en route accidentelle, éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.

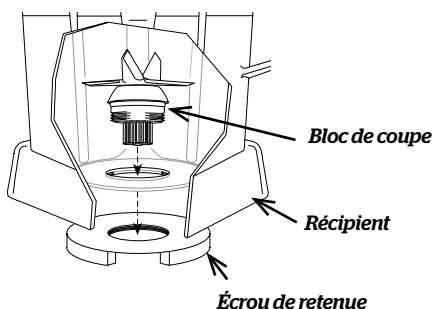


Socle-moteur

1. Éteignez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Lavez les surfaces extérieures et la tableau de commande avec une éponge ou un chiffon doux et humide qui a été rincé(e) dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau.
3. La pièce de centrage peut être retirée pour un nettoyage plus complet.
4. Séchez immédiatement toutes les surfaces.
5. Polissez le socle-moteur à l'aide d'un chiffon doux.

Écrou de retenue desserré

Si l'écrou de retenue se trouvant au fond du récipient se desserre et ne maintient plus en place le bloc de coupe de manière sécuritaire, CESSEZ D'UTILISER LE RÉCIPIENT. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix pour connaître la marche à suivre.



ASSISTANCE TECHNIQUE ET ENREGISTREMENT

Assistance technique Vitamix

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil Vitamix ci-dessous pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vous trouverez ces numéros à l'arrière du socle-moteur.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Acheté de _____

Avant de retourner cet appareil pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com, ou contactez le détaillant de votre région.

Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix directement de Vita-Mix Corporation par le biais du site Internet ou du centre d'appels (par téléphone) de l'entreprise, votre appareil a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre appareil Vitamix a été activée.

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix chez un distributeur ou un détaillant international dans un pays autre que le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni ou l'Irlande, votre appareil est garanti par le distributeur ou le détaillant international et n'a pas besoin d'être enregistré auprès de Vita-Mix Corporation.

Votre appareil n'est pas encore enregistré auprès de Vitamix si :

1. Vous l'avez acheté d'un détaillant au Canada, aux États-Unis, au Royaume-Uni ou en Irlande.
2. Vous l'avez acheté d'une base militaire.
3. Vous l'avez acheté dans un magasin de vente au détail ou en gros.
4. Vous avez reçu votre appareil Vitamix en cadeau.
5. Vous n'êtes pas le propriétaire original de l'appareil.

Nous serons en mesure de vous offrir un service d'assistance technique plus simple et plus rapide si vous prenez quelques minutes pour enregistrer votre appareil Vitamix dès aujourd'hui.

Choisissez l'une de ces méthodes pour enregistrer facilement votre appareil :

1. En ligne sur la page vitamix.com/warranty.
2. Par courriel à l'adresse service@vitamix.com.
3. Par téléphone au +1 800 848-2649 ou au +1 440 235-4840.

Votre garantie peut être honorée par Vita-Mix Corporation ou un détaillant autorisé.

Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie.

GARANTIE

Garantie complète de l'appareil pendant sept (7) ans

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit fournie avec cet appareil. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur vitamix.com/warranty ou en appelant notre service à la clientèle au +1 800 848-2649 ou au +1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie. Toutefois, l'enregistrement de votre achat permettra à Vitamix de mieux vous servir, peu importe vos besoins.

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil change de propriétaire pendant la période de 7 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire de l'appareil à l'adresse www.vitamix.com/warranty.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil (**un « appareil » consiste en le socle-moteur du mélangeur, les récipients achetés et le pilon**) ne fonctionne plus dans les 7 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'appareil ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer l'appareil sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation. Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA

GARANTIE

ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente de l'appareil, l'altération de l'appareil, l'exposition de l'appareil à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si l'appareil ou un composant de l'appareil doit être entretenu ou réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840. Si votre appareil n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert(e) par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition particulières.

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix Corporation.

États-Unis

Vita-Mix Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
+1 800 848-2649
service@vitamix.com.

Canada

Vita-Mix Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
+1 800 848-2649
service@vitamix.com.

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

INSTRUCTIONS INTERNATIONALES

Si un appareil a été acheté au Canada ou aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur du Canada ou des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire. Appelez au +1 440 235-4840 ou envoyez un courriel à service@vitamix.com pour plus de détails.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitamix 780™

Moteur :

≈ Moteur de puissance maximale de 2,2 hp

Caractéristiques électriques :

120 V, 50/60 Hz, 11,5 A

Muni d'un cordon à trois broches mis à la terre pour les É.-U.

Dimensions :

Hauteur : 17,25 po/43,9 cm

Largeur : 8,8 po/22,4 cm

Profondeur : 9 po/22,9 cm

Le cas échéant :



Pour voir la gamme complète de produits Vitamix,
visitez **vitamix.com**.



Vita-Mix Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 États-Unis
+1 800 848-2649/ +1 440 235-4840

vitamix.com

©2015 Vita-Mix Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix Corporation.